

THE LOBBY BAR



Table des matières

Favoris	page 3
Avant-Dîner	page 9
Cocktails	page 13
Après-Dîner	page 21
Whisky et Whiskey	page 27
Calvados et Armagnacs	page 31
Cognacs	page 37
L'heure du thé au Gstaad Palace	page 41
Petites faims à toute heure	page 45
Cigars et Cigarettes	page 51
Programme d'hiver 2011 / 2012	

Favoris

Nous savons ce que vous aimez!

Favoris

CHF

Champagnes ouverts

Flûte Champagne brut	25.–
Flûte Champagne rosé	27.–

Champagne Cocktails

Kir Royal	25.–
<i>Crème de cassis, Champagne</i>	
Kir Imperial	25.–
<i>Crème de framboise, Champagne</i>	
Rossini	28.–
<i>Fraise fraîche, Champagne</i>	
Bellini	28.–
<i>Pêche fraîche, Champagne</i>	
Puccini	28.–
<i>Jus de mandarine, Champagne</i>	
Buck's Fizz	28.–
<i>Jus d'orange, Champagne</i>	
Pimm's Royal	28.–
<i>Pimm's No.1, Champagne</i>	
French 75	28.–
<i>Gin, Jus d'orange, Champagne</i>	
Champagne Cocktail	28.–
<i>Cognac, Angostura Bitter, Champagne, Sucre blanc</i>	

CHF

Vins ouverts

Verre de vin suisse (blanc, rouge, rosé)	14.–
Verre de vin français (blanc, rosé)	16.–
Verre de vin français (rouge)	19.–
Kir	16.–
Vin Spritz	16.–

Bières suisses

Cardinal à la pression, 0.25lt	13.–
Cardinal spéciale, 0.33lt	15.–
Feldschlösschen Hopfenperle, 0.33lt	15.–
Feldschlösschen Dunkle Perle, 0.33lt	15.–
Rugenbräu Alpenperle, 0.33lt	15.–

Bières étrangères

Clausthaler sans alcool Allemagne, 0.33lt	15.–
Corona, Mexique, 0.33lt	17.–
Erdinger Weissbier, Allemagne, 0.33lt	17.–
Heineken, Pays-Bas, 0.33lt	17.–
Kingfisher, Inde, 0.33lt	17.–
Krombacher Premium, Allemagne, 0.33lt	17.–
Kronenbourg 1664, France, 0.25lt	17.–
Sapporo, Japon, 0.33lt	17.–
Tsing Tao Premium, Chine, 0.33lt	17.–

Favoris

CHF

Jus de fruits frais

Orange	11.–
Pamplemousse	11.–
Citron	11.–
Mandarine	11.–
Carottes	11.–
Pommes	11.–
Ananas	18.–

Eaux minérales

Adelbodner Alpenrose gaz ou nature, 0.50lt	9.–
Badoit, 0.50lt	9.–
Evian pure, 0.33lt	9.–
Evian, 0.50lt	9.–
Henniez rouge, 0.33lt	9.–
Henniez bleu ou vert, 0.50lt	9.–
Panna, 0.50lt	9.–
Passuger, 0.50lt	9.–
Perrier, 0.33lt	9.–
San Pellegrino, 0.50lt	9.–
Valser classic ou naturelle, 0.50lt	9.–
Valser silence, 0.50lt	9.–
Vichy Celestine, 0.25lt	9.–
Vittel, 0.50lt	9.–
Voss, 0.80lt	15.–

Favoris

CHF

Soft Drinks

Coca Cola, 0.33lt	9.–
Coca Cola light, 0.33lt	9.–
Coca Cola zero, 0.33lt	9.–
Fanta, 0.33lt	9.–
Jus de pomme, 0.33lt	9.–
Jus de raisin rouge, 0.20lt	9.–
Orangina, 0.30lt	9.–
Red Bull, 0.25lt	9.–
Rivella bleu, 0.30lt	9.–
Rivella rouge, 0.30lt	9.–
Sanbitter, 0.10lt	9.–
Schweppes Bitter Lemon, 0.20lt	9.–
Schweppes Ginger Ale, 0.20lt	9.–
Schweppes Tonic 0.20lt	9.–
Sprite, 0.33lt	9.–
The froid Tradewinds Citron-Lime, 0.33lt	9.–
The froid Tradewinds Pêche, 0.33lt	9.–
Jus de pomme «Hochstamm Prömium»	10.–
<i>Ce jus de pomme est 100% naturel!</i>	
<i>Il vient de la région de Fribourg en Suisse.</i>	

Sirop

Cassis, Coco, Grenadine, Fraise, Framboise	5.–
--	-----

Avant-Dîner

L'apéritif est un rituel familial de l'art de vivre,
un moment privilégié de discussion et de convivialité.
Il offre des moments de dégustation simples, variés et informels,
qui permettent de mettre en avant un large choix de produits.

Avant-Dîner

CHF

Apéritifs, 15-13 %, 4 cl

Aperol	17.–
Campari	17.–
Cynar	17.–
Dubonnet	17.–
Lillet Blanc	17.–
Martini Bianco	17.–
Martini Dry	17.–
Martini Rosato	17.–
Martini Rosso	17.–
Noilly Prat	17.–
Pernod	17.–
Punt e Mes	17.–
Ricard	17.–

Bitters, 18-14 %, 4 cl

Appenzeller	17.–
Averna	17.–
Fernet Branca	17.–
Fernet Branca Menta	17.–
Jägermeister	17.–
Montenegro	17.–
Ramazzotti	17.–
Suze	17.–
Underberg	17.–

Avant-Dîner

CHF

Sherry et Portos, 15-20 %, 5 cl

Bristol Cream	17.–
Dry Sandemann	17.–
Lustau	17.–
Medium Dry Sack	17.–
Tio Pepe	17.–
Oloroso Vintage 1976	35.–
Sandeman blanc ou rouge	17.–
Offley Twany	17.–
Fonseca Port Guimaranes 1998	33.–
Taylor's Port Q.d. Vargellas 2005	35.–
Dom Rozes Classic Port, 40 ans	46.–
Whitwhams Millenium 1880	59.–

Portos bouteilles, 20.5 %, 0.375 lt

Fonseca Quinta de Panascal	65.–
Taylor's Tawny Port 40 ans	290.–

Cocktails

La création d'un cocktail est une inspiration.

C'est toujours un moment particulier.

Tout d'abord, la jubilation, le mélange se précise dans les esprits, les esprits se mélangent dans leurs vapeurs, les liquides s'additionnent ou se soustraient, les doses s'affinent, l'alcool devient un matériau.

Un parfum, une brîbe de souvenir stocké dans le cellier de notre mémoire, un goût particulier, tout est bon pour matérialiser ses sensations en cocktail idéal, abouti, parfait.

Cocktails

CHF

Pre-Dinner Cocktails

Americano	25.–
<i>Martini Rosso, Campari, Soda</i>	
Bentley	25.–
<i>Dubonnet, Calvados</i>	
Rob Roy	25.–
<i>Scotch Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter</i>	
Bronx	25.–
<i>Gin, Martini Rosso, Martini Dry, Jus d'orange</i>	
Cardinal	25.–
<i>Gin, Campari, Martini Dry</i>	
Manhattan	25.–
<i>Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter</i>	
Milano Torino	25.–
<i>Campari, Punt e Mes</i>	
Negroni	25.–
<i>Gin, Martini Rosso, Campari</i>	
Old Fashioned	25.–
<i>Bourbon Whisky, Angostura Bitter, White Sugar, Soda</i>	
Zaza	25.–
<i>Dubonnet, Gin, Angostura Bitter</i>	

Cocktails

CHF

Martini Cocktails

Apple Martini	25.–
<i>Vodka, Triple Sec, Manzanita, Pomme verte</i>	
Dirty Martini	25.–
<i>Gin ou Vodka, Martini Dry, Eau d'olive, Olive</i>	
Gimlet	25.–
<i>Vodka ou Gin, Martini Dry, Cordial Lime, Lime Twist</i>	
Gibson	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Petits oignons blancs</i>	
Hemingway	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Lemon Twist ou Olive</i>	
Martinez	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Orange Bitter, Triple Sec</i>	
Perfect	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Martini Rosso, Lemon Twist</i>	
Smoking	25.–
<i>Gin, Martini Dry, Scotch Whisky, Lemon Twist</i>	
Strawberry Martini	25.–
<i>Vodka, Triple Sec, Fraise fraîche</i>	
Sweet	25.–
<i>Gin, Martini Rosso, Cerise cocktail</i>	
Vesper	25.–
<i>Vodka, Gin, Lillet Blanc, Lemon Twist</i>	
Vodka-Tini	25.–
<i>Vodka, Martini Dry, Lemon Twist ou Olive</i>	

Cocktails

CHF

After-Dinner

Alexander	25.-
<i>Cognac, Crème de cacao brun, Crème fraîche</i>	
Apotheke	25.-
<i>Cognac, Fernet Branca, Crème de menthe blanche</i>	
Blue Lagoon	25.-
<i>Vodka, Blue Curacao, Jus de citron</i>	
B & B	25.-
<i>Cognac, Benedictine</i>	
Black Russian	25.-
<i>Vodka, Kaluha</i>	
Cosmopolitan	25.-
<i>Vodka, Triple Sec, Cordial Lime, Jus de Cranberry</i>	
Daiquiri	25.-
<i>Rhum blanc, Jus de citron</i>	
Godfather	25.-
<i>Scotch Whisky, Amaretto</i>	
Grasshopper	25.-
<i>Crème de menthe verte, Crème de cacao blanc, Crème fraîche</i>	
Margarita	25.-
<i>Tequila blanche, Triple Sec, Jus de citron</i>	
Sidecar	25.-
<i>Cognac, Triple Sec, Jus de citron</i>	
Stinger	25.-
<i>Cognac, Crème de menthe blanche</i>	

Cocktails

CHF

After-Dinner

Rusty Nail 25.-

Scotch Whisky, Drambuie

White Lady 25.-

Gin, Triple Sec, Jus de citron

White Spider 25.-

Vodka, Crème de menthe blanche

Tropical Cocktails

Mojito 25.-

Rhum blanc, Lime frais, Menthe frais, Sucre de canne

Caipirinha 25.-

Cachaca, Lime frais, Sucre de canne

Caipiroska 25.-

Vodka, Lime frais, Sucre de canne

Caipirissima 25.-

Rhum blanc, Lime frais, Sucre de canne

Caipiol 25.-

Aperol, Lime frais, Sucre de canne

Cocktails

CHF

Fizzes et Collins

Gin	25.-
Vodka	25.-
Tequila	25.-
Whisky	25.-

Sours

Amaretto	25.-
Aperol	25.-
Midori	25.-
Pisco	25.-
Vodka	25.-
Whisky	25.-

Cocktails

CHF

Fancy Drinks

Bay Breeze	25.-
<i>Vodka, Jus de Cranberry, Jus d'ananas</i>	
Long Beach	25.-
<i>Gin, Vodka, Rhum blanc, Triple Sec</i>	
<i>Jus de citron, Jus de Cranberry</i>	
Mai Tai	25.-
<i>Rhum noir, Rhum blanc, Triple Sec</i>	
<i>Jus de citron, Sirop d'orgeat, Sirop de grenadine</i>	
Moscow Mule	25.-
<i>Vodka, Jus de lime, Ginger Beer, Rondelle de cocombre</i>	
Piña Colada	25.-
<i>Rhum noir, Jus d'ananas, Coconut</i>	
Planter's Punch	25.-
<i>Rhum blanc, Jus d'orange, Jus de citron</i>	
<i>Sirop de Grenadine</i>	
Sex on the Beach	25.-
<i>Vodka, Peachtree, Jus'dorange, Jus de Cranberry</i>	

Cocktails

CHF

Long Drinks

Bloody Bull	25.-
<i>Vodka, Jus de tomate, Consommé de boeuf</i>	
Bloody Mary	25.-
<i>Vodka, Jus de tomate assaisonné</i>	
Bull Shot	25.-
<i>Vodka, Consommé de boeuf assaisonné</i>	
Garibaldi	25.-
<i>Campari, Jus d'orange assaisonné</i>	
Harvey Wallbanger	25.-
<i>Vodka, Galliano, Jus d'orange</i>	
Pimm's No. 1	25.-
<i>Pimm's No. 1, Ginger Ale</i>	
Singapore Sling	25.-
<i>Gin, Cherry Herring, Cointreau, Benedectine</i>	
<i>Jus d'ananas, Jus de citron, Sirop de grenadine</i>	
Tequila Sunrise	25.-
<i>Tequila blanche, Jus d'orange, Sirop de grenadine</i>	

Cocktails

CHF

Non-Alcoholic

Florida

19.-

Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus de citron

Sirop de Grenadine

Ipanema

19.-

Lime frais, Ginger Ale

Olympia

19.-

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de pamplemousse, Soda

Shirley Temple

19.-

Sirop de grenadine, Ginger Ale

Ski Wasser

19.-

Sirop de framboises, Jus de citron, Soda

Virgin Mary

19.-

Jus de tomate assaisonné

Palace Specials

Palace Fruit Punch

26.-

Jus d'ananas, Jus de pamplemousse

Liqueur fruit de la passion, fraises

Penthouse

26.-

Rhum noir, Kalhua, Crème de cacao brun, Crème fraîche

Scherz Cocktail

26.-

Gin, Martini Dry, Martini Rosso

Après Dinner

La nature offre des richesses gustatives
que les humains ont su transformer
pour en récolter toutes les subtilités.

Distillés dans les règles de l'art,
ces alcools et digestifs ont été sélectionnés avec soin.
Ce mélange de douceurs vous permettra de découvrir
des saveurs à la fois subtiles, naturelles et enivrantes.

Après-Dîner

<i>Vodka</i> 40 %, 4 cl	CHF
Absolut	25.–
Ciroc	25.–
Russian Standart	25.–
Stolichnaya	25.–
Zubrovka	25.–
Russky Platinum	29.–
Xellent Swiss	29.–
Belvedere	33.–
Beluga	33.–
Green Vodka	33.–
Grey Goose	33.–
Imperia	33.–
Potocki	33.–
Stolichnaya Elit	33.–
U'Luvka	33.–
Bellvedere IX	35.–
Chopin	35.–

Bouteilles spécial de Vodka

Beluga Gold line, 0.70lt	660.–
Crystal Head, 0.75lt	700.–
Crystal Head Magnum, 1.75lt	1'400.–
Kauffmann Hard, 0.70lt	490.–
Kauffmann Soft, 0.70lt	490.–
Kalaschnikov, 1.20lt	1'400.–

Le choix complet de nos grands formats est à votre disposition chez notre Maître d'Hôtel.

Après-Dîner

<i>Gin</i> 35.5-40 %, 4 cl	CHF
Beefeater	25.–
Bombay Sapphire	25.–
Gordon's	25.–
Tanqueray	25.–
Beefeater "24"	33.–
Blue Gin 2007	33.–
Hendrick's	33.–
Tanqueray 10	33.–
Sloebery Gin	33.–

<i>Rum</i> 37.5-58 %, 4 cl	
Bacardi Blanco	25.–
Bacardi Black	25.–
Bacardi Gold	25.–
Havana Club Bianco	25.–
Meyer's Rum	25.–
Bacardi Reserva	27.–
Bacardi 8 Anos	27.–
Havana Club 7 años	27.–
Matusalem 15 ans	30.–
Cruzan Single Barel	33.–
El Dorado 15 ans	38.–
Zacapa Centenario XO	80.–
Chantal Comte 1980	130.–

Après-Dîner

CHF

Tequila 35.5-40 %, 4 cl

José Cuervo Silver	25.–
José Cuervo Especial	26.–
José Cuervo Réserve de famille	50.–
Patrón Añejo	35.–
Patrón Silver	35.–
Patrón Platinum	60.–

Grappas 40-50 %, 4 cl

Bisserno	25.–
Medea	25.–
Tre Castelli	25.–
G. Bertagnolli Moscato	27.–
Bonollo	29.–
Centopercento Terre Blu Bianca	29.–
Ornellaia	29.–
Sassicaia	29.–
Tignanello	29.–
Nonino Picolit	29.–
Nonino Fragolino	29.–
Bric del Gaian	56.–

Après-Dîner

	CHF
<i>Eaux-de-Vie</i> 40-50 %, 4 cl	
Dettling Kirsch	21.–
Danflou Quetsch	29.–
Danflou Framboise	29.–
Etter Petite Cerise	29.–
Fassbind Cerise	21.–
Fassbind Framboise	21.–
Fassbind Vieille Prunette	21.–
Fassbind Vielle Poire	21.–
Fassbind Williams	21.–
Fassbind Fraises des bois	34.–
Fassbind Cerise Sauvage	34.–
Hochmair Rote Williams	34.–
Högel Wachauer Marillen	34.–
Kübler Absinthe	29.–
Massenez Mirabelle	25.–
Morand Abricotine	21.–
Morand Framboise	21.–
Morand Pflümli	21.–
Morand Williamine	21.–
Schladerer Himbeergeist	21.–

Après-Dîner

CHF

Marc 40-43 %, 4 cl

Aalborg Akvavit, Jubiläum	21.–
Marc de Champagne	17.–
Marc Vieux de Bourgogne, Védrenne	21.–
Marc d'Alsace	21.–

Liqueurs 17-55 %, 4 cl

Amaretto Saronno	25.–
Bailey's Irish Cream	25.–
Bénédictine	25.–
Cherry Heering	25.–
Chartreuse jaune	25.–
Chartreuse verte	25.–
Cherry Herring	25.–
Cointreau	25.–
Drambuie	25.–
Frangelico	25.–
Galliano	25.–
Grand Marnier	25.–
Kahlua	25.–
Limoncello	25.–
Malibu	25.–
Manzanita	25.–
Marie Brizard	25.–
Passoa	25.–
Sambuca	25.–
Southern Comfort	25.–
Tia Maria	25.–
Pisco Lama	25.–

Whisky et Whiskey

Le whisky (ou whiskey) est le nom générique d'un ensemble d'eaux-de-vie fabriquées par distillation de céréales maltées ou non maltées.

L'origine du whisky est aujourd'hui encore sujette à controverses entre Irlandais et Écossais, chacun allant de sa preuve la plus ancienne.

« L'histoire du whisky reste voilée dans les brumes de l'aube celtique. »

— Sir Robert Bruce Lockhart

Whisky et Whiskey

CHF

Bourbon, Irish et Canadian 40-60 %, 4 cl

Canadian Club Classic	25.–
Canadian Club 12 ans	27.–
Dickel Tennessee	25.–
Four Roses	25.–
Jack Daniels Old No. 7	25.–
Jack Daniels Gentleman Jack	27.–
Jack Daniels Single Barrel	30.–
Jim Beam	25.–
Tullamore Dew	25.–
Seagram's Canadian	25.–

Scotch, Premium Scotch et Special Malt 40-60 %, 4 cl

Bowmore 15 ans	34.–
Ballantine's	25.–
Caol Ila 15 ans	37.–
Chivas Regal 12 ans	27.–
Chivas Regal 18 ans	30.–
Chivas Regal Century Malt	30.–
Chivas Regal Royal Salute, 21 ans	42.–
Cragganmore 12 ans	30.–
Dalwhinnie 15 ans	30.–
Dewars White Label	25.–
Famous Grouse	25.–

Whisky et Whiskey

	CHF
<i>Scotch, Premium Scotch et Special Malt</i> 40-60 %, 4 cl	
Glen Deveron 10 ans	30.–
Glenfiddich 12 ans	27.–
Glenkinchie 10 ans	30.–
Glenlivet 12 ans	27.–
Glenmorangie The Original 10 ans	26.–
Glenmorangie 18 ans	30.–
John Haig Dimple Scotch	27.–
Johnnie Walker Red Label	25.–
Johnnie Walker Black Label	27.–
Johnnie Walker Pure Malt	27.–
Johnnie Walker Cardhu 12 ans	30.–
Johnnie Walker Celebrity Swing	30.–
Johnnie Walker Gold Label	43.–
Johnnie Walker Blue Label	48.–
Johnnie Walker George V	105.–
J & B Rare	25.–
J & B Réserve, 15 ans	30.–
J & B Knockando 1982	52.–
J & B Knockando 21 ans	56.–
J & B Knockando 1960	60.–
Lagavulin 16 ans	30.–
Laphroaig 10 ans	30.–

Whisky et Whiskey

CHF

Scotch, Premium Scotch et Special Malt 40-60 %, 4 cl

Macallan 12 ans	25.-
Macallan 18 ans	35.-
Macallan 1841 replica	56.-
Macallan 25 ans	70.-
Macallan 30 ans	120.-
Scott's Glenlivet 1977	40.-
Scott's Port Ellen 1981	46.-
Scott's Linlithgon 1982	44.-
Talisker 10 ans	30.-
Tobermory 32 ans	65.-
Oban 14 ans	30.-

Japon Single Malt et Blended 43%, 4 cl

Suntory Yamazaki 12 ans	25.-
Suntory Hibiki 17 ans	30.-
Suntory Yamazaki 18 ans	35.-

Calvados

Le département du Calvados a été créé pendant la Révolution française mais l'eau-de-vie de cidre y était déjà appelée « calvados » dans l'usage courant.

Après la Révolution française, l'eau-de-vie du département du Calvados, bientôt appelée « calvados », devient populaire à Paris et son nom englobe bientôt toutes les eaux-de-vie de cidre venant de Normandie.

Armagnacs

L'armagnac est une eau-de-vie de vin produite dans la région d'Armagnac, dans le Sud-Ouest de la France. Produit dès le Moyen Âge, il est la plus ancienne eau de vie française. Eauze en est la capitale historique et économique.

Calvados et Armagnacs

CHF

Calvados 40-43%, 4 cl

Château du Breuil 15 ans	30.–
Château du Breuil 20 ans	40.–
Coeur de Lion Trois Pommes	25.–
Coeur de Lion Hors d'âge	40.–
Coeur de Lion Hors d'âge 1977	43.–
Morin Pays d'Auge	25.–
Morin Sélection	25.–
Père Magloire VSOP	25.–

Armagnacs 40-43%, 4 cl

Baronne Jacques de Saint Pastou 12 ans	33.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1972	55.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1967	65.–
Ferte de Partenay VSOP	30.–
Ferte de Partenay Hors d'âge	33.–
Ferte de Partenay 1940	85.–
Ferte de Partenay 1925	170.–
Ferte de Partenay 1910	250.–
Laberdolive 1923	145.–
Lafite Rothschild Vieille Réserve	90.–
Samalens 1900	180.–
Sempé VSOP	27.–
Sempé 1934	85.–

Cognacs

Issus d'un vignoble de qualité,
transportés par bateaux vers les pays d'Europe du Nord,
les vins de Poitou, de La Rochelle et d'Angoumois
font, dès le XIIIème siècle, le bonheur des Anglais,
des Hollandais et des Scandinaves.

A partir du XVIIème siècle, ils sont transformés en eaux-de-vie,
puis bonifiés en fûts de chêne pour devenir Cognac.

Ainsi débute l'aventure d'une ville qui va devenir
la capitale d'un commerce de renommée mondiale.

Cognacs

	CHF
<i>Cognacs</i> 40-43 %, 4 cl	
Camus VSOP	27.–
Camus XO	39.–
Camus Vintage 1971	95.–
Courvoisier VSOP	27.–
Croizet Récolte 1963	40.–
Davidoff Classic VSOP	27.–
Davidoff Extra	54.–
Denis-Mounié Edouard VII	31.–
Hennessy VS	25.–
Hennessy Fine & Rare	27.–
Hennessy XO	40.–
Hennessy Private Reserve	54.–
Hennessy Paradis	64.–
Hennessy Richard	285.–
Hine VSOP	25.–
Hine Antique	40.–
Hine Rare & Delicate	42.–
Hine Triomphe	54.–
La Fontaine de la Pouyade	90.–

Cognacs

	CHF
<i>Cognacs</i> 40-43 %, 4 cl	
Marnier XO	40.–
Martell VS	25.–
Martell Médaillon VSOP	27.–
Martell Cordon Bleu	35.–
Martell XO	42.–
Martell Création	95.–
Martell Classic	160.–
Otard VSOP	27.–
Otard XO	42.–
Pionneau Vintage 1969	150.–
Prunier VSOP	27.–
Rémy Martin VSOP	27.–
Rémy Martin Club	29.–
Rémy Martin Spécial XO	42.–
Rémy Martin Extra	57.–
Rémy Martin Louis XIII	150.–

*L'heure du thé
au Gstaad Palace*

Chers amateurs de thé,
le choix d'un bon thé exige de la patience,
de la compétence. Nous avons réalisé, à votre intention,
une sélection de thés intéressants et savoureux.

Nous espérons que vous passerez chez nous
un délicieux moment de détente.

L'heure du thé

CHF
12.–

Thés noir

Darjeeling

Cultivé sur les collines de l'Himalaya

Earl Grey

Thé parfumé à la bergamote

Jasmin

Semi fermenté, parfumé aux fleurs de jasmin

Oasis Green Tea

Parfumé aux fleurs printanières et agrumes

English Breakfast

Le thé classique au bouquet parfumé

English Breakfast sans théine

Le thé classique au bouquet parfumé

CHF

12.–

Infusions

Menthe au citron

Savoureuse, rafraîchissante et désaltérante

Flora

Aux arômes de fleurs d'hibiscus et cannelle

Tilleul

Au parfum frais, aux vertus antispasmodiques

Camomille

Alliance de parfum délicat et vertus curatives

Verveine

Détente parfaite et saveurs de citronnelle

Spécialités d'hiver

12.–

Vienna cinnamon

La plus douce cannelle et saveur de thé noir

African Solistice

Rooibos d'Afrique du sud aux baies sauvages

L'heure du café

CHF

Cafés

Espresso	7.–
Ristretto	7.–
Café la tasse	7.–
Café décaféiné la tasse	7.–
Espresso Macchiato	9.–
Cappuccino	9.–
Latte Macchiato*	9.–
Iced Lattino*	9.–

**Nature, vanille, amande, cannelle*

Boissons chaudes

Chocolat	12.–
Ovomaltine	12.–

Boissons chaudes alcoolisée

Grog Palace	25.–
<i>Le réconfort des journées froides</i>	
Vin chaud	16.–
<i>Aux parfums d'épices, de cannelle et d'écorces d'agrumes</i>	
Irish Coffee	25.–
<i>Le classique à toutes heures</i>	

Sélection de pâtisserie, la pièce

8.–

Selection of pastries, one piece

*Petites faims
à toute heure*

Quand l'appétit va, tout va!

Petites faims à toute heure

CHF

Mets froids

Viande des Grisons et fromages à rebibes de la région <i>Air-dried beef from the Grisons and thin slices of local cheese</i>	35.–
Club sandwich à la dinde avec pain blanc ou complet <i>Club sandwich with turkey with white or brown bread</i>	35.–
Croque-Monsieur <i>Ham and cheese toast</i>	24.–
Assortiment de finger sandwiches au fromage de Gruyère dinde et saumon d’Ecosse fumé <i>Assorted finger sandwiches with Gruyère cheese Turkey and smoked Scottish salmon</i>	29.–
Panino à la mozzarella di Bufala jambon crû et parmesan <i>Panino with mozzarella di Bufalo Raw ham and parmesan cheese</i>	29.–
Salade mesclun avec figues et grenades pignons et avocat, tartine de fromage de chèvre Moléson <i>Mesclun salad with figs and pomegranates pine-nuts and avocado, bread with goat cheese</i>	34.–

Petites faims à toute heure

CHF

Mets froids

Sashimi de filet de thon rouge au rouleau de feuille de riz transparent <i>Sashimi of red tuna fillet with translucent rice leaf roll</i>	38.–
Carpaccio de faux filet de veau aux haricots verts et calamaretti marinés <i>Carpaccio of veal with French beans and marinated squids</i>	49.–
Huîtres Belon et Marenne-Oléron servies sûr glace pilée <i>Oysters Belon and Marennes-Oléron platter served on ice</i>	49.–
Tartare de filet de boeuf Simmental <i>Simmental beef fillet Tatar</i>	49.–

Petites faims à toute heure

CHF

Mets chauds

Potage des Grisons <i>Grisons soup</i>	28.–
Penne ou spaghettini «intégrale sur demande» aux tomates ramati et basilic <i>Penne or spaghettini «integrale on request» with tomatoes and basil</i>	32.–
Langoustines croustillantes au basilic et salade asiatique <i>Crispy scampis with basil and asiatic salad</i>	49.–
Escalopes de veau fermier à la viennoise <i>Farmer's veal escalopes Vienna-style</i>	45.–
Ragoût de filet de volaille de France au curry Taj Mahal et riz basmati <i>Curry Taj Mahal with basmati rice and French chicken fillet stew</i>	45.–
Hamburger de bœuf Simmental avec pain aux graines de sésames <i>Simmental beef hamburger with sesame seeds bread</i>	34.–
Burger de volaille au pain paillassé à la roquette et aux légumes grillés <i>Chicken burger with paillassé bread, rucola and grilled vegetables</i>	34.–

Petites faims à toute heure

CHF

Douceurs

Pouding à la vanille et reinette caramélisée, méringuée <i>Vanilla pudding with meringue and caramelized apple</i>	27.–
Fondant au chocolat Guanaja et sorbet au cacao et à la mangue <i>Guanaja chocolate fondant with cacao and mango sorbet</i>	27.–
Fraîcheur glacée au lait de noix de coco et quenelle de sorbet à l'orange sanguine <i>Coconut milk ice-parfait and blood orange sorbet</i>	27.–
Café glacé cappuccino <i>Iced cappuccino</i>	24.–

De 15h00 à 18h00 heures

Thé anglais «Thé à votre choix» avec scones à la crème anglaise et marmelade de fraises <i>English tea «Tea according to your choice» and scones with clotted cream and strawberry jam</i>	28.–
--	------

L'origine de nos volailles et viandes : Volaille : Suisse, France et Italie

Veau et porc : Suisse / Bœuf : Suisse et USA

Cigares et Cigarettes

Si le cigare est un art, il est avant tout un plaisir.
Le moment de la dégustation
est tout à la fois spectaculaire et secret, convivial
et parfaitement égoïste, éternel et fugace.

Nous vous proposons ici une sélection
de la Maison Fuhrer, Gstaad
et vous souhaitons un agréable moment!

Cigares

CHF

Les cigares de Cuba

- Bolivar Royal Coronas, *Fort* 25.–
Ce cigare classique « Robusto » possède une note épicée au goût magnifique typique ment Havane. Il procure un grand plaisir à chaque connaisseur
- Cohiba Panetelas, *Doux* 20.–
Le cigare le plus petit de la ligne Longfilter de Cohiba. Un arôme fruité se dégage du plaisir de fumer ce petit Panetela.
- Cohiba Coronas Especiales, *Moyen* 37.–
Un Havane de la meilleure qualité. Avec un tirage régulier, ce cigare déploie une grande palette d'arômes.
- Cohiba Lanceros, *Moyen* 48.–
Grace à son format fin, ce cigare est frais et agréable à fumer. Ses feuilles hors du commun bénéficient d'une fermentation supplémentaire en fût de chêne.
- Hoyo de Monterrey Petit Robusto, *Moyen* 25.–
Depuis le lancement de ce cigare il y a quelques années, ce petit Robusto jouit d'une popularité grandissante. Malgré son format très court, sa fumée reste fraîche avec un grand bouquet d'arômes.
- Hoyo de Monterrey Epicure No 2, *Moyen* 25.–
Le Robusto le plus connu du « Vuelta Abajo ». Les arômes doux et terreux envoûtent les amis des havanes.
- Hoyo de Monterrey Epicure No 1, *Moyen* 25.–
Un grand classique dans le format Corona Gorda. La complexité et l'équilibre des arômes sont là pour convaincre l'amateur.

CHF

Les cigares de Cuba

- Montecristo No 5, *Moyen* 14.–
Les feuilles de tabac de cette Halfcorona s'harmonisent parfaitement.
- Montecristo No 4, *Moyen* 18.–
*Le petit corona le plus fumé de cuba.
Un cigare moyennement fort avec des arômes épiciés.*
- Montecristo No 2, *Fort* 30.–
Un cigare en format pyramide qui est roulé avec sept feuilles de tabac. Il déploie un goût avec une saveur puissante typiquement Cubaine.
- Montecristo Especiales, *Doux* 35.–
*Ce fin Montecristo se fume particulièrement frais.
Des arômes doux et délicats envoûtent surtout le débutant souhaitant faire connaissance avec les tabacs Cubains.*
- Partagas Série D No 4, *Moyen* 27.–
*Dès le début, ce Robusto déploie un arôme séduisant.
De plus les propriétés de tirage et un bouquet final magnifique sauront persuader l'amateur de havanes.*
- Partagas Lusitanias, *Moyen* 35.–
Le long format Double Corona est seulement tourné par les «Torcedors» les plus expérimentés. Tout au long, beaucoup d'arômes typiquement cubains et différents se relaient pour finir en un grand bouquet final.
- Romeo y Julieta Exhibition No 4, *Moyen* 20.–
Les arômes terreux et épiciés de ce Hermoso ont déjà persuadé beaucoup d'Aficionados. Un excellent équilibre entre l'intensité et l'arôme.

Cigares

CHF

Les cigares de la République Dominicaine

- Arturo Fuente Don Carlos, *Moyen* 28.–
Voilà longtemps que ce cigare bénéficie d'une très bonne réputation. Un tirage parfait et des arômes de cèdre caractérisent ce Robusto épicié.
- Davidoff Mini Cigarillos 3.–
- Davidoff 1000, *Très doux* 19.–
Un cigare idéal pour le débutant. Trois tabacs différents de la Vallée de Ciboao donnent à ce cigare un goût décent et doux .
- Davidoff Ambassadrice, *Très doux* 16.–
Un des plus petits cigares qui sont roulés à la main. Le goût très doux et le tirage régulier sont caractéristiques de ce classique.
- Davidoff Special R, *Doux* 23.–
Seulement peu de rouleurs de cigares peuvent répondre aux attentes de Davidoff. Le Robusto est une harmonie entre le Piloto Cubana et Vincente de la vallée de Ciboao.
- Davidoff Saveurs'11, *Doux* 35.–
Un cigare créé pour la semaine gastronomique de Davidoff Saveurs 2011 à Gstaad. Un cigare très robuste avec a mixture de Millenium Blend qui vous promet un mélange de différents arômes.
- Patoro Corona, *Moyen* 30.–
Seulement quelques milliers de ce Corona aromatique sont roulés par an. Des tabacs qui sont entreposés pendant quatre ans font de ce cigare une pièce exceptionnelle.

Cigares

CHF

Les cigares de la République Dominicaine

Winston Churchill No 10, *Moyen* 30.–

Une spécialité nommée d'après le bâtiment du gouvernement à Londres, No 10 Downing Street. Au vu de sa circonférence plus élargie, les arômes de ce cigare sont doux et très intensifs.

Winston Churchill Chartwell, *Moyen* 20.–

Ce cigare déploie un goût avec une saveur puissante des différents tabacs d'origine Cubaine.

Cigarettes

Philip Morris, Quantum 8.–

Marlboro Gold 8.–

Marlboro Red 8.–

Kent Surround Taste 8.–

*Y COMPRIS SERVICE ET 8% TVA.
LA VENTE DE CIGARES ET DE CIGARETTES AINSI QUE D'ALCOOLS FORTS
EST INTERDITE PAR LA LOI AUX PERSONNES DE MOINS DE 18 ANS.*

Programme d'hiver 2011 / 2012

Calendrier événementiel

Noël Russe

06 janvier 2012

à partir de 19h30

Lieu: Salle Baccarat

Nouvel An Russe «Wine & Dine» avec la Maison Roederer

13 janvier 2012

à partir de 19h30

Lieu: Le Grill

Buffet de fruits de mer

Les dimanches de février

de 12h00 à 15h00

Lieu: Le Grand Restaurant

Saint Valentin

14 février 2012

Apéritif au Lobby Bar dès 19h00

Dîner dans Le Grand Restaurant dès 20h00

Wine & Dine «Château Haut Bailly»

27 février 2012

à partir de 18h00

Lieu: Le Grill

Semaine culinaire indienne

05-10 mars 2012

dès 19h30

Lieu: Gildo's Ristorante

